

IL MARE D'INVERNO

Come non partire da una canzone per cominciare un nuovo ciclo di iniziative targate Il Posto, questa volta con la cucina nobilmente al centro.

Le cene tematiche ci accompagneranno per tutto il prossimo anno, con una cadenza trimestrale, per approfondire e riscoprire il patrimonio enogastronomico a nostra disposizione, unendo il risveglio del gusto e l'estetica dello stare a tavola con il dovere di un consumo consapevole.

Il Mare d'Inverno è il primo appuntamento con cui ci mettiamo in gioco e vi mettiamo alla prova. Fin dalla nostra apertura, abbiamo sempre proposto elaborazioni creative di materie quanto più possibile biologiche e stagionali e con questo alziamo la posta, proponendo una selezione di solo pesce, con la qualità e la freschezza di sempre, seguendo e rispettando il calendario delle stagionalità.

D'inverno le mareggiate spazzano via i sedimenti dei bassi fondali e ossigenano l'acqua e, non essendo periodo riproduttivo per gli allevamenti, lasciano avvicinare numerosi esemplari selvatici. Con questo menù vorremmo sensibilizzare il vostro palato ai molti piaceri che il rispetto del mare ci offre senza utilizzare prodotti ittici in via di estinzione, ma semplicemente privilegiando ciò che del Mediterraneo spesso viene ignorato.

Il nostro modo per cominciare, anticipatamente, ad augurarvi un buon Natale e un buon 2010.

Il vostro Chef
Gennaro Di Pace

antipasti*

Sformatino di zucca, ricotta e mazzancolle su crema al nero di seppia

Tartara di Aguglia con crema di agrumi, gelatina al pomodoro e gamberi rossi del Mediterraneo

Tortino di acciughe dello chef

primi*

Lasagne al nero di seppia con ragù di merluzzetto del Mediterraneo

Risotto con ali di razza

Mezze maniche di grano duro con palamita sarda, capperi e patate cubettate

secondi*

Filetti di cefalo ripieni di pomodori secchi e basilico su crema di patate al timo

Filetto di dentice in crosta di patate, olive liguri e salsa al mandarino

Mazzancolle croccanti su stufato di cicoria e fumetto di pesce

dolci dello chef

Ogni piatto sarà accompagnato da un vino selezionato per Voi dalla nostra cantina

Menù completo 60€

*uno a scelta tra